

Allegato alla Relazione del Piano di
autocontrollo

**ELENCO SCHEDE PRODOTTI DA
AGRICOLTURA BIOLOGICA**

ELENCO SCHEDE PRODOTTI

CAROTE BIOLOGICHE JULIENNE IV GAMMA
CAVOLI BIOLOGICI IV GAMMA (per cuocere)
CAVOLI BIOLOGICI IV GAMMA (per insalata)
CIPOLLE BIOLOGICHE IV GAMMA
FINOCCHI BIOLOGICI IV GAMMA (per cuocere)
FINOCCHI BIOLOGICI IV GAMMA (per insalata)
INSALATA MISTA BIOLOGICA IV GAMMA
INSALATA VERDE BIOLOGICA IV GAMMA
MELANZANE BIOLOGICHE IV GAMMA
PATATE BIOLOGICHE IV GAMMA
PEPERONI IV GAMMA
POMODORI BIOLOGICI IV GAMMA
PORRI BIOLOGICI IV GAMMA
SEDANO BIOLOGICO IV GAMMA
ZUCCA BIOLOGICA IV GAMMA
ZUCCHINE BIOLOGICHE IV GAMMA

CAROTE BIOLOGICHE IV GAMMA**Ingredienti: carote da agricoltura biologica.**

Tipi di lavorazione: - cubi 10x10, - stick, - rondelle, - scollettate sbucciate intere.

Tempo di scadenza del prodotto: 6 giorni.

Materia prima: carote biologica di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	88 – 91	%
- Proteine	0,98 - 1,28	%
- Lipidi	0,26 - 0,33	%
- Glucidi	9,5 - 11,5	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 - 5 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁷ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

CAROTE BIOLOGICHE JULIENNE IV GAMMA

Ingredienti: carote da agricoltura biologica.

Tipi di lavorazione: taglio julienne.

Tempo di scadenza del prodotto: 5 giorni.

Materia prima: carote biologiche di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	88 – 91	%
- Proteine	0,98 - 1,28	%
- Lipidi	0,26 - 0,33	%
- Glucidi	9,5 - 11,5	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 1-3 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

CAVOLI BIOLOGICI IV GAMMA (per cuocere)

Ingredienti: cavoli da agricoltura biologica.

Tipi di lavorazione: taglio.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: cavoli biologici di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	92 - 94	%
- Proteine	1,3 - 1,9	%
- Lipidi	0,05 - 0,1	%
- Glucidi	3,5 - 4,5	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste di polietilene da 1 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁷ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

CAVOLI BIOLOGICI IV GAMMA (per insalata)

Ingredienti: cavoli da agricoltura biologica.

Tipi di lavorazione: taglio.

Tempo di scadenza del prodotto: 6 giorni.

Materia prima: cavoli biologici di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	92 - 94	%
- Proteine	1,3 - 1,9	%
- Lipidi	0,05 - 0,1	%
- Glucidi	3,5 - 4,5	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste di polietilene da 1 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

CIPOLLE BIOLOGICHE IV GAMMA**Ingredienti: cipolle da agricoltura biologica.**

Tipi di lavorazione: intere pelate; a fette.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: cipolle biologiche di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Annotazioni: prodotto a consumarsi previa cottura.

Confezionamento: imbustate in buste per alimenti da 3 - 5 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1 - 10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁷ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

FINOCCHI BIOLOGICI IV GAMMA (per cuocere)

Ingredienti: finocchi da agricoltura biologica.

Tipi di lavorazione: spicchi.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: finocchi biologici di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	88 – 92	%
- Proteine	0,8 - 1,0	%
- Lipidi	0,05 - 0,1	%
- Glucidi	0,6 - 0,9	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 - 5 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁷ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

FINOCCHI BIOLOGICI IV GAMMA (per insalata)

Ingredienti: finocchi da agricoltura biologica.

Tipo di lavorazione: cubetti, fette.

Tempo di scadenza del prodotto: 6 giorni.

Materia prima: finocchi biologici di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	88 – 92	%
- Proteine	0,8 - 1,0	%
- Lipidi	0,05 - 0,1	%
- Glucidi	0,6 - 0,9	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 - 5 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

INSALATA MISTA BIOLOGICA IV GAMMA

Ingredienti: Indivia Scarola, Indivia riccia , Cicoria Pan di zucchero, Radicchio di Chioggia, tutte da agricoltura biologica in proporzione variabile secondo la stagione.

Tipi di lavorazione: Taglio normale e Julienne

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: Indivia Scarola, Indivia riccia, Cicoria Pan di zucchero, Radicchio di Chioggia tutte biologiche di varietà varie.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	93 – 96	%
- Proteine	1,2 - 1,4	%
- Lipidi	0,1 - 0,2	%
- Glucidi	1,7 - 2,8	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 1 kg, 500 gr. , 250 gr. con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

INSALATA VERDE BIOLOGICA IV GAMMA

Ingredienti: Cicoria pan di zucchero e/o indivia scarola e/o indivia riccia e/o lattuga iceberg e/o cicoria romana, tutte da agricoltura biologica in proporzione variabile secondo la stagione

Tipi di lavorazione: Taglio normale e Julienne

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: Cicoria pan di zucchero e/o indivia scarola e/o indivia riccia e/o lattuga iceberg e/o cicoria romana tutte da agricoltura biologica di varietà varie.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 1 kg, 500 gr. , 250 gr. con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	93 - 96	%
- Proteine	1,2 - 1,4	%
- Lipidi	0,1 - 0,2	%
- Glucidi	1,7 - 2,8	%

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

MELANZANE BIOLOGICHE IV GAMMA**Ingredienti: melanzane da agricoltura biologica.**

Tipi di lavorazione: - cubi 10x10 - 20x20 - fette

Tempo di scadenza del prodotto: 6 giorni.

Materia prima: melanzane da agricoltura biologica di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	91 – 93	%
- Proteine	1,15 - 1,3	%
- Lipidi	0,05 - 0,1	%
- Glucidi	2,9 - 3,3	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 - 5 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁷ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

PATATE BIOLOGICHE IV GAMMA**Ingredienti: patate da agricoltura biologica.**

Tipi di lavorazione: - cubi 25x25 - 20x20 - 10x10, - fette, spicchi, stick, - intere sbucciate.

Tempo di scadenza del prodotto: 4 giorni.

Materia prima: patate biologiche di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	74 - 76	%
- Proteine	1.89 - 2.09	%
- Lipidi	0.1 - 0.2	%
- Glucidi	20 - 22	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: sottovuoto in buste per alimenti da 5 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁷ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g
- Bacillus cereus:	< 10 ³ UFC/g

PEPERONI IV GAMMA

Ingredienti: peperoni da agricoltura biologica.

Tipi di lavorazione: - filetti, - falde, - cubi.

Tempo di scadenza del prodotto: 5 giorni.

Materia prima: peperoni biologici di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	92 - 94	%
- Proteine	1,0 - 1,2	%
- Lipidi	0,05 - 0,1	%
- Glucidi	3,0 - 3,3	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 - 5 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

POMODORI BIOLOGICI IV GAMMA**Ingredienti: pomodori da agricoltura biologica**

Tipi di lavorazione: a fette.

Tempo di scadenza del prodotto: 3 giorni.

Materia prima: pomodori biologici di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in cassette di polipropilene o buste ad uso alimentare, a peso variabile con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

PORRI BIOLOGICI IV GAMMA

Ingredienti: porri da agricoltura biologica.

Tipi di lavorazione: rondelle

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: porri biologici di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Annotazioni: prodotto da consumarsi previa cottura.

Confezionamento: in buste di polietilene da 5 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁷ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

SEDANO BIOLOGICO IV GAMMA

Ingredienti: sedano da agricoltura biologica.

Tipi di lavorazione: rondelle

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: sedano biologico di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Annotazioni: prodotto da consumarsi previa cottura.

Confezionamento: imbustato in buste di polietilene da 3 - 5 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

ZUCCA BIOLOGICA IV GAMMA**Ingredienti: zucca da agricoltura biologica.**

Tipi di lavorazione: - cubi 10x10 - 20x20 – pelata.

Tempo di scadenza del prodotto: 5 giorni.

Materia prima: zucca biologica di varietà varia.

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Annotazioni: prodotto da consumarsi previa cottura.

Confezionamento: in buste di polietilene da 3 - 5 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁷ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g

ZUCCHINE BIOLOGICHE IV GAMMA**Ingredienti: Zucchine da agricoltura biologica.**

Tipi di lavorazione: - cubi 10x10 - 20x20, rondelle, interi scollettati.

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: zucchine biologiche di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	92 – 95	%
- Proteine	1,5 - 1,9	%
- Lipidi	0,1 - 0,15	%
- Glucidi	39 – 43	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Annotazioni: prodotto da consumarsi previa cottura.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 - 5 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁷ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g